

arcana

タパス 〈Gourmet Park no.2〉

Tapas 〈Parc gourmand n° 2〉

深海魚 サラダ キャビア

Feuille de poisson abyssal cru

Salade Composée automnale et caviar

赤座海老 歌子卵 タルタルソース

Bombe de langoustine ...

Sauce tartare à la minute

きのこ コンソメ 藁 フォワグラ

Bouillon de champignon parfumé a la paille

Ravioli de foie gras fumé

甘鯛 黒米 ムール貝

Amadai en écailles de riz ancien

Moules à la marinière noire de jais

伊豆牛 根セロリ 柿

Entrecôte de Boeuf d'origine izu

Cube de céleri doré , Coulis de kaki vinaigré

天城鹿 カボチャ カカオ

Pièce de chevreuil d'amagi roti

Purée soufflée de butrenuts , Crumble de cacao

本日 おすすめ 地魚

Poisson du jour, Inspiration de chef

梨 ジャスミン ザクロ

Voile de nashi transparent

Cremeux au jasmin et grenade

栗 柚子 イチヂク

Pavé de marron et figue

Yuzu rafraîchissant

お茶菓子

Mignardises 〈Tourvillon de vent〉

arcana

Tapas 〈Gourmet Park no.2〉

Tapas 〈Parc gourmand n° 2〉

Deep-sea Fish、Salad、Caviar

Feuille de poisson abyssal cru

Salade Composée automnale et caviar

Scampi、Local Bio Egg、Tartar Sauce

Bombe de langoustine ...

Sauce tartare à la minute

Mushrooms、Consommé、Straw、Foie Gras

Bouillon de champignon parfumé a la paille

Ravioli de foie gras fumé

Tilefish、Black Rice、Mussels

Amadai en écailles de riz ancien

Moules à la marinière noire de jais

Local"IZU"Beef、Root Celery、Persimmon

Entrecôte de Boeuf d'origine izu

Cube de céleri doré , Coulis de kaki vinaigré

Local"AMAGI"Venison、Squash、Cacao

Pièce de chevreuil d'amagi roti

Purée soufflée de butrenuts , Crumble de cacao

The Fish inspiration of chef Yuma Itoi

Poisson du jour, Inspiration de chef

Pear、Jasmine、Pomegranate

Nougat glacé aux myrtilles

Parfumé à la verveine

Chestnut、"Yuzu"Citron、Fig

Pavé de marron et figue

Yuzu rafraîchissant

Petite Pastry

Mignardises 〈Tourvillon de vent〉